Si vous ne deviez emmener qu’un seul ingrédient en sortie ça serait un peu de farine pour faire des chapatis… La recette est vraiment très simple et la cuisson ne demande qu’un peu de feu… Une torche suédoise par exemple!

## INGRÉDIENTS

De la farine (350 g de farine de blé complet ou normale pour 12 chapatis)
De l'eau (au feeling)
Une pincée de sel (et encore…)

## RECETTE DU CHAPATIS

Bon Chapatis

Versez votre farine et fait un petit volcan.
Versez un peu d'eau jusqu’à obtention d’une pâte malléable.
Ajoutez un peu d'huile d'olives et des herbes si vous avez ça sous la main.
Pétrissez la pâte.

Divisez la pâte en 12 portions.
Formez une boule avec chaque portion.
Aplatissez la boule en crêpe fine.

Faites chauffer une poêle, une pierre plate ou de la braise propre…
Déposer votre chapatis sur le feu et laisser chauffer puis gonfler.
Retirez du feu et dégustez!

Testé et approuvé par NoPanic, c'est très simple à faire et bon et ça accompagne bien un peu de viande séchée par exemple… Le chapatis se conserve mieux que du pain! Bon à savoir, dans la recette traditionnelle, la cuisson se fait sans matière grasse…